

Identification du vin**Région :** Vallée de la Loire

Appellation : Saumur-champigny
Dénomination : Château de villeneuve - cuvée le grand clos
Producteur : SCA Chevallier Père et Fils
Cépages : Cabernet-franc : 100 %
Fournisseur : Chez le producteur
Millésime : 2006 **Genre :** Rouge **Alcool :** 13° **Prix :** 16,00

A **Couleur :** Rouge grenat à reflets violets
S **Intensité :** Bonne intensité
P **Limpidité :** Limpide
E **Observations :**
C
T

O **Netteté :** Net
D **Intensité :** Moyenne
E **Description**
U **Qualitative :** Agréable
R **Aromatique :** 1er nez : fruits noirs.
S Fruits noirs, épices de garrigue
Défauts :

G **Attaque :** Souple
O **Evolution :** Bien équilibré
U **Fin bouche :** Une belle amertume et des tanins très souples
T **Equilibre :** Equilibré
S **Structure :** Une structure moyenne avec des matières mûres
A **Arômes :** Fruits noirs, jus noir de réglisse, poivrons rouges, pivoine
R **Persistance :** 4 secondes
O **Observations :**

C **Conclusions :**

R **Remarques :** 18 mois de fût. 1/3 fût neuf, 1/3 fût d'un an, 1/3 fût de deux ans.

M